

BAB V

KESIMPULAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya yang ditujukan untuk menjawab rumusan masalah, serta pemberian saran yang merupakan masukan-masukan baik kepada pihak rumah sakit maupun penelitian selanjutnya yang mengacu pada hasil penelitian.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat tujuh jenis bahaya yang dapat mempengaruhi timbulnya risiko bahaya pada makanan pasien. Ketujuh bahaya tersebut adalah:
 - a. Bahaya fisik yaitu kontaminasi debu, kotoran, serta risiko kadaluarsa disebabkan oleh wadah penyimpanan bahan baku tidak tertutup rapat, ruangan yang kotor, serta tidak adanya praktek sistem penanggalan yang baik pada tahapan proses penyimpanan bahan makanan pokok, bahan tambahan kering dan bumbu kering di tempat penyimpanan kering
 - b. Bahaya fisik yaitu kontaminasi kotoran (rambut, kuku, kerikil) disebabkan oleh petugas dapur tidak memakai pelindung diri pada tahapan proses pencucian bahan makanan pokok
 - c. Bahaya fisik yaitu terdapat kotoran (pasir, ulat, rambut, kuku) disebabkan petugas dapur kurang teliti membersihkan sehingga masih terdapat kotoran tersisa, petugas dapur tidak memakai pelindung diri pada tahapan proses pencucian bumbu segar, bahan makanan lauk hewani dan nabati, bahan makanan sayur, dan bahan makanan buah.
 - d. Bahaya fisik yaitu terkontaminasi kotoran (pasir, ulat, rambut) disebabkan petugas dapur tidak memakai pelindung diri, terjadi risiko rekontaminasi dikarenakan proses pengupasan, pencucian, dan pengirisan di tempat yang sama pada tahapan proses pengupasan bumbu segar, bahan makanan sayur, dan bahan makanan buah.
 - e. Bahaya fisik yaitu terdapat kotoran (pasir, ulat, rambut) disebabkan petugas dapur tidak memakai pelindung diri, terjadi risiko rekontaminasi dikarenakan proses pengupasan, pencucian, dan pengirisan di tempat yang sama pada tahapan proses pengirisan bumbu segar, bahan makanan lauk hewani dan nabati, bahan makanan sayur, dan bahan makanan buah.

- f. Bahaya fisik yaitu terkontaminasi debu berasal dari ruangan dapur, bagian tubuh petugas dapur (rambut, kuku), semut, lalat disebabkan oleh petugas dapur tidak menutupi bahan makanan yang berada di meja saji, petugas dapur tidak menggunakan alat pelindung diri pada tahapan proses penyimpanan bumbu segar, bahan makanan sayur, dan bahan makanan lauk hewani dan nabati di meja saji
 - g. Bahaya fisik yaitu terkontaminasi debu berasal dari ruangan dapur, bagian tubuh petugas dapur (rambut, kuku), semut, lalat yang disebabkan oleh petugas dapur tidak menggunakan alat pelindung diri pada tahapan proses pengolahan
 - h. Bahaya fisik yaitu terkontaminasi debu berasal dari ruangan dapur, bagian tubuh petugas dapur (rambut, kuku), semut, lalat yang disebabkan oleh petugas dapur tidak menutupi makanan jadi yang berada di meja saji, petugas dapur tidak menggunakan alat pelindung diri pada tahapan proses penyimpanan makanan jadi
 - i. Bahaya fisik yaitu terkontaminasi debu berasal dari ruangan dapur, bagian tubuh petugas dapur (rambut, kuku), semut, lalat yang disebabkan oleh petugas dapur tidak menutupi makanan jadi yang berada di meja saji, petugas dapur tidak menggunakan alat pelindung diri pada tahapan proses penyajian
2. Rekomendasi perbaikan yang disarankan untuk sehingga dapat mempersiapkan diri sebelum mengikuti akreditasi adalah dengan penerapan konsep 5S di unit gizi, serta dengan memuat SSOP yang meliputi pembuangan limbah, pemeliharaan alat, pelabelan peralatan dan bahan baku, dan SSOP terhadap kesehatan petugas dapur.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk mendukung perbaikan yang ditujukan baik untuk rumah sakit maupun penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Rumah sakit

Saran untuk rumah sakit berkaitan dengan hasil penelitian ini adalah, sebaiknya perusahaan lebih memperhatikan dan mematuhi persyaratan yang telah ditentukan dalam sistem HACCP dan GMP supaya tidak menjadi temuan saat dilakukan audit sistem baik dilakukan internal maupun oleh KARS. Rumah sakit sekiranya juga mengimplementasikan rekomendasi perbaikan yang telah diberikan agar bentuk penyimpangan tidak terjadi lagi.

2. Penelitian selanjutnya

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah untuk melakukan penelitian mengenai penyesuaian tahapan-tahapan pada sistem HACCP ke dalam kriteria-kriteria akreditasi

supaya dapat memberikan rekomendasi pada RSIA MWR, untuk dapat meningkatkan akreditasi rumah sakit.

(Halaman ini sengaja dikosongkan)